

(19) 世界知的所有権機関  
国際事務局



(43) 国際公開日  
2005 年 6 月 2 日 (02.06.2005)

PCT

(10) 国際公開番号  
WO 2005/048740 A1

- (51) 国際特許分類<sup>7</sup>: A23L 1/325 (81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2004/016973
- (22) 国際出願日: 2004 年 11 月 16 日 (16.11.2004)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (30) 優先権データ:  
特願 2003-388465  
2003 年 11 月 18 日 (18.11.2003) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 日本水産株式会社 (NIPPON SUISAN KAISHA, LTD.) [JP/JP]; 〒1008686 東京都千代田区大手町 2 丁目 6 番 2 号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてののみ): 森 隆史 (MORI, Takashi) [JP/JP]; 〒1920906 東京都八王子市北野町 5 5 9-6 日本水産株式会社中央研究所内 Tokyo (JP). 木村 郁夫 (KIMURA, Ikuo) [JP/JP]; 〒1920906 東京都八王子市北野町 5 5 9-6 日本水産株式会社中央研究所内 Tokyo (JP).
- (84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).
- 添付公開書類:  
— 国際調査報告書
- 2 文字コード及び他の略語については、定期発行される各 PCT ガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: FOOD COMPRISING BONDED FIBROUS FISH MEAT AND SHOWING GOOD SHAPE RETENTION PROPERTIES AND FIBROUS TEXTURE, DRY PRODUCT THEREOF AND PROCESS FOR PRODUCING THE SAME

(54) 発明の名称: 保形性に優れ、かつ、繊維感がある繊維状魚肉結着食品、その乾燥品、およびそれらの製造方法

(57) Abstract: [PROBLEMS] To provide a food comprising bonded fibrous fish meat which is excellent in shape retention properties and shows a fibrous texture not completely unified with a fish meat paste; and a dry product of a food comprising bonded fibrous fish meat which is excellent in shape retention properties, shows a fibrous texture not completely unified with a fish meat paste and can be easily rehydrated in hot water. [MEANS FOR SOLVING PROBLEMS] A food comprising bonded fibrous fish meat, which is excellent in shape retention properties, shows a fibrous texture not completely unified with a fish meat paste and can be easily rehydrated in hot water, can be obtained by, in the process of producing a dry food comprising bonded fibrous fish meat by mixing fish meat protein having been shaped into fibers by acid-denaturation with a fish meat paste, molding, bonding by heating and then drying, preparing the mixture of the fish meat protein having been shaped into fibers by acid-denaturation with the fish meat paste so as to adjust the pH value to 6.7 to 7.5.

(57) 要約: 【課題】 保形性に優れ、かつ、練り肉と完全に一体化していない繊維感がある繊維状魚肉結着食品、および、保形性に優れ、かつ、練り肉と完全に一体化していない繊維感があり、湯戻りに優れた繊維状魚肉結着食品の乾燥品を提供すること。【解決手段】 酸変性により繊維状に成型した魚肉タンパク質に魚肉の練り肉を混合し、成型、加熱して結着させ、乾燥させる繊維状魚肉結着食品乾燥品の製造において、酸変性により繊維状に成型した魚肉タンパク質と魚肉の練り肉を混合したものの pH を 6.7 ~ 7.5 になるように調整して製造することにより、保形性に優れ、かつ、練り肉と完全に一体化していない繊維感があり、湯戻りに優れた繊維状魚肉結着食品を提供することができる。

WO 2005/048740 A1